FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI VOLTERRA



L'ENDOT-*olio*

Focus sugli effetti benefici dell'olio extravergine d'oliva sulla parete dei vasi sanguigni e sull'importanza di questo alimento nella dieta mediterranea

VOLTERRA
Sabato 9 aprile 2016
Centro Studi Santa Maria Maddalena
Via Persio Flacco 2

Moderatori
Prof. M. Ferrari Direttore Chirurgia Vascolare Università di Pisa
Dott. G. Isolani Direttore Chirurgia Generale Ospedale di Volterra

Ore 9:00 Saluti
Dott. M. Buselli Sindaco di Volterra
Dott. Ing. A. Mugellini Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra
Rag. R. Pepi Direttore Generale Cassa di Risparmio di Volterra

Ore 9:30 Inizio Lavori
Dott. M. Santella Tecnico ed Esperto nell'olio d'oliva
"Le caratteristiche di un olio extravergine di oliva di qualità"
Prof. M. Macchia Vice Direttore Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica ed Alimentazione per la Salute Nutrafood Università di Pisa
"Il valore nutraceutico dell'olio extravergine di oliva: stato attuale della ricerca"
Dott.ssa R. Di Stefano Responsabile del Laboratorio di Ricerca Cardiovascolare Dip. Patologia Chirurgica, Medica, Molecolare e dell'Area Critica Università di Pisa
"Il ruolo protettivo dell'olio sull'endotelio"
Dr. M. Bernardini Resp. Flebologia, U.O. Chirurgia Generale Ospedale di Volterra
"L'olio e la terapia elastocompressiva: il nesso"

Ore 10:50 Coffee Break
F. Trisciani Dir. Oleificio Cooperativo di Volterra
"Le principali criticità nella produzione di olio extravergine di qualità"
M. Mugelli Tecnico ed esperto nell'olio di Oliva, Socio Fondatore dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)
"Come ottenere un olio extravergine di oliva ad alto contenuto in polifenoli"
A.M. Barberini Titolare del Frantoio dei Colli Toscani
"L'olio extravergine di oliva nella cucina mediterranea"
L. Zazzeri Chef Ristorante La Pineta (Marina di Bibbona)
"Olio e cibo: le regole per gli abbinamenti"

Ore 12:20 Dibattito e Conclusioni

Esposizione e degustazione degli oli delle aziende: Oleificio Coop. fra Coltivatori Diretti - Volterra Srl, Frantoio dei Colli Toscani, Az.Olearia Santella, Az. Agricola Il Poggione e Az. Agricola Val di Lama.

LA CITTADINANZA E' INVITATA A PARTECIPARE
Per informazioni:
info@fondazionecrvolterra.it